

## Strawberry Fair 2024 開催

本州ではほぼ京都にしか流通しない、希少品種の苺「大分県ベリーツ」との  
コラボメニューが昨年よりもさらにパワーアップし、“芸術的な美しさ”で世界へ発信！

「苺狩り」を表現したアシェットデザート(皿盛りデザート)や“プリンセス”をイメージしたパフェ、  
10種のベリーツ×スイーツが楽しめるアフタヌーンティーなど、芸術的な4メニューを提供  
当ホテル初のコース料理全品に苺が入る「ベリーツスペシャルコース」やコラボカクテルも！

### ラウンジ

#### 「Strawberry Fair 2024 ～スイーツトリップ×大分県ベリーツ～ 第2弾」

期間:2024年1月4日(木)～3月31日(日)

#### フレンチダイニング トップ オブ キョウト ベリーツスペシャルコース

#### 「Oh It's a ベリーツ」

期間:2024年2月1日(木)～2月29日(木)

#### バー グラナダ 「フローズン ストロベリー ダイキリ」

期間:2024年1月4日(木)～2月29日(木)

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人 藤井 友行)は、本州ではほぼ京都にしか流通しない希少品種の苺「大分県ベリーツ」とのコラボレーションメニュー、「Strawberry Fair 2024 ～スイーツトリップ×大分県ベリーツ～第2弾」をラウンジで2024年1月4日(木)から3月31日(日)まで開催。また、フレンチダイニング トップ オブ キョウトにてベリーツスペシャルコース「Oh It's a ベリーツ」を2024年2月1日(木)～2月29日(木)まで、バー グラナダにてベリーツを使ったカクテル「フローズン ストロベリー ダイキリ」を2024年1月4日(木)～2月29日(木)まで提供いたします。



「Strawberry Fair 2024」イメージ

ご当地ブランド苺「ベリーツ」とコラボレーションしたストロベリーフェアを、大分県外のホテルとして昨年唯一開催し、多くのお客様にご好評をいただいたことから、2年連続の開催となります。

昨年は、ベリーツの特徴である「鮮やかで濃い赤色」が強調できるよう、苺以外を「真っ白」にこだわったメニューを提供。今年はベリーツの華やかな色を活かしながら、芸術性が高く、見た目にも美しいメニュー4種をご用意します。

中でも、当ホテルの「大分県ベリーツ」を使用したメニューで初登場となるアシェットデザート(皿盛りデザート)「Panier de fraises(パニエド フレーズ)」は、クッキーで作ったバスケットにベリーツの他、スイーツが詰め込まれ、“苺狩り”をお皿で表現。

また、ベリーツの美しさから「苺のプリンセス」をイメージしたパフェ「Robe rouge(ローブ ルージュ)」は、ベリーツの深紅と白い断面のコントラストを活かしてドレスのプリーツを造形。また、ベリーツのゼリーをフリルに見立て、ゴージャスに仕立てました。

さらに、これまでとは異なる4層のショートケーキ「ベリーズ Quartette(カルテット)」や、10種のベリーズ×スイーツが楽しめるアフタヌーンティー「Berry meets(ベリーミーツ) アフタヌーンティー」など、ベリーズの見た目や味わいを思う存分堪能いただけるメニューとなっています。

そして今年は、京都唯一の回転展望レストラン「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」にて、コースで提供される全品に莓が組み込まれたスペシャルコース「Oh It's a ベリーズ」を提供。また、「バー グラナダ」では、フレッシュなベリーズを使ったコラボカクテル「フローズン ストロベリー ダイキリ」を期間限定でお愉しみいただけます。

詳細は次の通りです。

## ◆◆ Strawberry Fair 2024 ～スイーツトリップ×大分県ベリーズ～ 開催 概要 ◆◆

【場 所】 ラウンジ(1階/オールデイダイニング カザ内)

【営業時間】 10:00～21:00(ラストオーダー:デザート 18:00 / その他 20:30)

※アフタヌーンティーセットのみ 10:00～17:00(ラストオーダー 17:00)

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

【開催期間】 2024年1月4日(木)～3月31日(日)

※下記料金はいずれも税金・サービス料を含みます

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

※入荷の状況次第で、終了が早まる場合がございます。

**ベリーズのデザート「Panier de fraises(パニエ ド フレーズ)」** ※ベリーズ約8個分使用

単品 3,036円

ドリンク付(コーヒー、紅茶 または カモミールティー) 3,542円

“一足早い、莓狩り”をテーマに、クッキーで作ったバスケットの器の中にはクレープを広げたくえに、フレッシュなベリーズ、苺ムース、苺ソースが入ります。その上から苺クリームを絞り上げ、プチシュー、苺アイス、マシュマロ、ミント、そしてベリーズをトッピング。バスケットの下にはシャンティで模様を描いた苺ソースを流し込み、そこにもベリーズを3つ添えるなど、見た目も味わいも多彩な一品です。



「Panier de fraises (パニエ ド フレーズ)」イメージ

**ベリーズのパフェ「Robe rouge(ロブ ルージュ)」** ※ベリーズ約10個分使用

単品 3,036円

ドリンク付(コーヒー、紅茶 または カモミールティー) 3,542円

パフェの楽しみとなる縦の高さと、苺本来の可愛らしさに加え、美しさを表現するために、“苺とクリームに降り立った、ドレスを着たプリンセス”をイメージして制作。チョコレートで作られたプリンセスがまとうのは、苺とバラ風味のムースとベリーズをフリルに見立てて、ベリーのゼリーを裾に活用した、鮮やかなベリーズのドレス。ドレスにはアクセントとして、生の食用バラと、銀のアラザンを添えることで、更に華やかさを加えました。彼女が降り立つグラスの中には、ベリーソース、ホイップクリームやバニラアイスクリーム、フロマージュブランとヨーグルトムースが敷き詰められています。見た目はもちろん、上から下まで、異なる味わいと食感が最後までお愉しみいただけます。



「Robe rouge(ロブ ルージュ)」イメージ

**ベリーズのショートケーキ「ベリーズ Quartette(カルテット)」** ※ベリーズ約6個分使用

単品 1,771円

ドリンク付(コーヒー、紅茶 または カモミールティー) 2,277円

定番のショートケーキでも、ベリーズの特徴を活かすために新たな試みに挑戦。ロイヤルホテル伝統のレシピで作られたクリームとベリーズがベストバランスとなるように、通常3層の断面を4層に増やし、口当たりと味わいを調整しました。また、ベリーズとホワイトチョコレートをふんだんに使い、これまでになかった見た目とボリューム感のあるショートケーキに仕上げました。



「ベリーズ Quartette(カルテット)」イメージ

**ベリーのアフタヌーンティーセット「Berry meets(ベリーミーツ) アフタヌーンティー」**

※ベリー約 6 個分使用

**5,819 円 ※フリードリンク付**(120 分制)

《1 日 10 食限定の販売》

(指定内フリードリンク:コーヒー、紅茶 4 種 または ハーブティー3 種、  
ノンアルコールカクテル 3 種)

- 【上段】スイーツ 11 品 10 種  
 苺のミルフィーユ、苺ムース、苺のタルト、  
 苺クリームクッキーサンド、苺プリン、  
 フレンチトースト苺ソース、苺コンフィチュール、  
 スコーン、ピスタチオクリーム、ガレットブルトン(2 個)
- 【下段】セイボリー 9 品



「Berry meets(ベリーミーツ) アフタヌーンティー」イメージ

宝石箱に見立てた2段のBOXの上段にはスイーツ11品10種。下段にはセイボリー9品を美しく配置。ベリーの特徴を生かしつつ、ミルフィーユ、ムース、タルト、クリームクッキーサンド、プリン、フレンチトースト、コンフィチュールなど、食感と味わいの異なるベリーを使った10種のスイーツを楽しめます。フレンチトーストは、牛乳と砂糖と卵に加え、ベリーの果汁をパンに漬け込み焼き上げ、仕上げにフレッシュのベリーとソースをまぶしています。苺のコンフィチュールは、スコーンに付けてお召しあがりください。

◆◆ ベリースペシャルコース 概要 ◆◆

【場 所】 フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

【営業時間】 ランチ 12:00～15:30(ラストオーダー 14:00)  
 ディナー 17:00～21:30(ラストオーダー 20:00)  
 ※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

【開催期間】 2024年 2 月 1 日(木)～2 月 29 日(木)

※下記料金はいずれも税金・サービス料を含みます  
 ※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。  
 ※入荷の状況次第で、終了が早まる場合がございます

**ランチ・ディナーコース「Oh It's a ベリー」 全 9 品**

**12,705 円**

ベリーの程よい酸味と甘みを活かし、加熱してソースにしたりフレッシュな果肉を添えたりと、コース料理全品にベリーを使用しました。堀川ごぼうやパールコーンなど、シェフ寺田がこだわりを持って厳選した京都の食材と“ベリー”を合わせた今だけのスペシャルコース。ぜひ味覚の冒険をお楽しみください。

- ・ベリーのクラフティサレ
- ・フォワグラの西京味噌マリネとベリー
- 京都美山町産コシヒカリのリオレ
- ・ベリーを京都和東町和紅茶、  
久御山町村田農園パールコーンで  
ロイヤルミルクティー風
- ・京鴨のロースト  
新田農園堀川ごぼうとベリーのソース
- ・カクテルベリー
- ・ガトーショコラと温かいベリーのソース
- ・パン
- ・コーヒー または 紅茶
- ・小菓子



「Oh It's a ベリー」イメージ

◆◆ ベリーツスペシャルカクテル 概要 ◆◆

【場 所】 バー グラナダ(地下1階)

【営業時間】 17:00~23:00(ラストオーダー 22:45)

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

【開催期間】 2024年1月4日(木)~2月29日(木)

※下記料金はいずれも税金・サービス料を含みます

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

「フローズン ストロベリー ダイキリ」 ※ベリー約3個分使用

2,178円

「フローズン ストロベリー ダイキリ」は、甘さと酸味のバランスが良く、スイーツのような上品な甘さを持つ大分県生まれのブランド苺「ベリーツ」を使用したカクテル。

苺が一番美味しいこの時期に、苺との相性がいいラム酒を使用し、ベリーツの甘さと酸味を思う存分堪能できる「フローズン ストロベリー ダイキリ」に仕上げました。

スペインのアンダルシア地方グラナダをイメージしたレトロで落ち着いた雰囲気の中で、色鮮やかで可愛い見た目と、フルーティーな味わいのカクテルをお楽しみください。



「フローズン ストロベリー ダイキリ」イメージ

《参考》

大分県のご当地ブランド苺「ベリーツ」

大分県が「大分6号」として8年の歳月をかけて開発した大分県オリジナル苺「ベリーツ」は2017年に販売開始。苺そのものがスイーツとなり得る、スイーツみたいなストロベリーとして「ベリーツ」と命名されました。

大分県内の他品種にはない贈答用アイテムを展開し、百貨店など的高级店でも取り扱いがあります。ベリーツの販売拠点市場は京都市場と大分県内市場の2カ所が主。大分県産の苺は京都中央市場での販売歴史が30年以上あることから、販売実績のある京都の市場を拠点として「ベリーツ」を販売。特徴として、「シーズンを通じて糖度が高く、鮮やかで濃い赤色」「旬の時期が長く、クリスマスなどの需要の高い時期から楽しめる」などが挙げられます。



「ベリーツ」イメージ

＜お客様お問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル京都

ラウンジ(オールデイダイニングカザ内)075-361-9226(直通)

フレンチダイニング トップ オブ キョウト 075-361-9221(直通)

バー グラナダ 075-361-9224(直通)

\*\*\*本件に関する問い合わせ先\*\*\*

リーガロイヤルホテル京都

総支配人室 販売促進担当 西村・尾崎・和田

〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地

TEL:075-361-9149(直通) / FAX:075-361-9150